



Vendedores de ontem e de hoje nas ruas da Feira

André Pomponet - 30 de junho de 2020 | 19h 44

Sempre ouço, lá fora, o carro do ovo passando. Uma voz rascante anuncia 30 ovos por dez reais. Um alto-falante, daqueles de camelô de feira-livre, amplifica a voz. Às vezes, chego à janela para examinar o veículo. É um automóvel antigo – cuja pintura no teto está manchada –, abarrotado de placas de ovos. Imagino que a pandemia da Covid-19 e a crise econômica favoreceram os negócios. Afinal, está sempre enfrentando, estoico, as vias esburacadas da Feira de Santana. Mas há novidades na praça. Neste ramo, surgiram os vendedores de iogurtes, chocolates e biscoitos de uma multinacional de alimentos. Passam anunciando promoções incríveis em veículos e motocicletas plotados. Importaram a estratégia, que é antiga, da periferia de São Paulo. Costumam comercializar produtos no fim do prazo de validade. Daí as ofertas tentadoras, que magnetizam a clientela.

Noto com pesar que uns e outros, coitados, não tem o carisma dos vendedores de outros tempos. Quando os vejo, lembranças distantes, da infância, afloram. Nos anos 1980, quem passava de porta em porta vendendo seus produtos na rua da Palma, ali no Sobradinho, cativava mais. Não dispunham de apetrechos tecnológicos, mas eram portadores de uma simpatia inata e – mais – traziam sempre um sorriso estampado.

Naquela época, os finais de tarde eram de “Chico do Pão”. Trazia o produto num engradado na garupa da bicicleta. Uma buzina estridente auxiliava-o, advertindo as donas-de-casa. E lá iam os meninos recolher o pão e testemunhar o inevitável sorriso. Negro, alto, esguio, “Chico do Pão” não perdeu o sorriso nem quando começou a perder os dentes. Sua memória afiada se antecipava aos pedidos, já que passava ali toda tarde. Os pães de doce – recheados de açúcar – faziam sucesso junto à garotada. Lembro quando ele sacava os impressionantes maços de notas do bolso – naqueles tempos de inflação galopante as cédulas valiam pouco – para entregar o troco. Muitos pagavam no fim do mês: os pedidos iam para um caderno espiral, cujas páginas iam se encardindo com o manuseio contínuo.

Passava gente vendendo leite também. O sujeito que vendia desfilava com chapéu de couro e gibão, montado num cavalo manso. Nas ancas do animal, dois toneis de alumínio abrigavam o produto, que ia sendo recolhido num caneco fosco. Engraçados eram os animais – quase todos tinham o pelo escuro – abanando com graça o rabo, enquanto aguardavam, pacientes, o desfecho da transação. Passavam também aqueles que despertavam a euforia infantil – ambulantes com picolés da fruta, com as baianinhas multicoloridas, com o algodão-doce azul e rosa, com o quebra-queixo, com a taboca e a pamonha – quebrando o silêncio das tardes com seus pregões.

Naquela época os carros eram raros. Pelas ruas, o silêncio era intenso. Muitas áreas ainda eram despovoadas, as aventuras infantis sempre conduziam aos diversos olhos

CHARGE DA SEMANA



COLUNISTAS



César Oliveira

A saída de Valdomiro S Secretária de Comunic

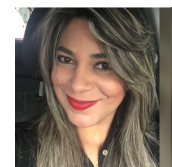
O novo HGCA e o esforço Neto



André Pomponet

O legado dos escritores

E as propostas para Fei candidatos?



Emanuela Sampaio

Otorrino Washington Al aniversário nesta quar

Feirense Thales Azevedo posse como Procurador



César Oliveira-Crô

Desistências

Setembro não é longe c

AS MAIS LIDAS HOJE

- 1 O legado dos escritores-jornalistas
- 2 Filha de vereador da Bahia denuncia na sociais agressões feitas pelo pai
- 3 Hospital Clériston Andrade 2 será entre quarta-feira (15)
- 4 Brasil tem 72.234 mortes por coronavírus
- 5 Prefeitura reforça desinfecção da Feira Estação Nova

d'água das cercanias, naquele êxtase de ver a água brotando milagrosamente da terra. Nos começos de noite, as estrelas cintilavam muito vivas no céu; e, nos brejos encorpados pelos olhos d'água, havia o coaxar monótono dos sapos.

Tudo foi passando: os micromercados e as padarias extinguiram a ocupação de "Chico do Pão"; vender leite pela rua tornou-se atentado à saúde pública; supermercados e padarias arrebatarem a tarefa. Mais carros surgiram, os brejos e os olhos d'água foram aterrados, deram origem às residências de alvenaria com portões metálicos inteiriços. E aquele silêncio indescritível, prazeroso, pulsante? Aquele silêncio, hoje, só sobrevive na memória luminosa de quem viveu aqueles dias...

A crônica da farinha de mandioca

André Pomponet - 28 de junho de 2020 | 17h 37

Pão-de-pobre. Esse é apenas um dos nomes da prosaica farinha de mandioca. Durante séculos ela foi a base da alimentação no Brasil Setentrional. Desde a década de 1970 o consumo vem em declínio. E, a partir do começo do século, a substituição por outros produtos se acentuou na dieta do brasileiro. Aqui na Bahia não foi diferente: se mais de 24 quilos eram consumidos, per capita, em 2002, essa quantidade caiu para pouco mais de seis quilos em 2017.

Os números são da Pesquisa de Orçamento Familiar, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o IBGE. Lembro que, noutros tempos, o produto era muito mais farto ali no Centro de Abastecimento. Dezenas de sacas – aquelas de 60 quilos – amontoavam-se defronte aos varejistas que, atarefados, atendiam a clientela ali no galpão de cereais. Combinada com o feijão, o arroz e uma proteína animal qualquer – os mais pobres atacavam de ovo –, a farinha era parte importante da dieta do sertanejo. Mesmo do sertanejo citadino, sem conexão com a vida rural.

As andanças da vida me permitiram atestar a qualidade da farinha aqui das cercanias da Feira de Santana. Autoridades no produto garantem que aquela produzida na vizinha São Gonçalo dos Campos é a melhor da região. Melhor até que as do Recôncavo, tradicional circuito produtor desde o período colonial. Lá, Nazaré firmou fama noutros tempos. O cheiro perfumado e a consistência – muito suavemente granulada – são requisitos de qualidade. Como baiano saudoso, provei farinhas grossas, insossas, nas andanças em restaurantes de Belém do Pará e de São Luís do Maranhão. Infelizmente contracenava mal com os primorosos peixes e camarões daquela região.

No Piauí, no Ceará ou no interior de Pernambuco também enfrentei sufoco, mastigando, desgostoso, saudoso da farinha baiana. Quando por aqui as secas eram muito severas, importava-se farinha de mandioca do Paraná. Era o que informavam comerciantes no Centro de Abastecimento. Apesar da granulação parecida, o preparo industrial, a longa viagem e o armazenamento envelheciam o produto e comprometiam o sabor. No Brasil Meridional a farinha de mandioca é associada ao nordestino. Há, até mesmo, um certo estigma, que a associa à pobreza, à fome. Lá em São Paulo, no Parque Dom Pedro II – na zona cerealista nos fundos do badalado Mercado Municipal – dezenas de armazéns vendem incontáveis condimentos e especiarias do planeta inteiro. Pois deu trabalho encontrar farinha de mandioca. Vi-a, desanimado, fina, quase como pó de mármore, num saco imenso. "É de Feira de Santana", assegurou o vendedor. "Eu sou de Feira de Santana", repliquei e ele encurtou a conversa.

A qualidade da farinha baiana tem raízes longínquas. Bert Jude Barickman, brasileiro que andou estudando os produtos do Recôncavo – além da farinha, o fumo e o açúcar – informa sobre a importância do produto na Salvador dos séculos XVIII e XIX em "Um contraponto baiano", livro de 2003: "Por mais variada ou até rica que pudesse ser a cozinha baiana, o trivial dos moradores de Salvador resumia-se a um pequeno número de gêneros. Entre eles, o principal era a farinha de mandioca".

Em sociedades predominantemente agrícolas, como a baiana, a farinha de mandioca combinava-se a leguminosas, como o feijão e a alimentos como frutas, óleos, gorduras, carnes e peixes, assinala o pesquisador. Só que a maior parte das calorias diárias vem de um alimento principal rico em amido: "Na Bahia, esse alimento era sem dúvida a farinha de mandioca". O consumo não era brincadeira: os mais abastados consumiam, por dia, cerca de 567 gramas. A fartura chegava noutros ambientes: "Era essa a ração que se distribuía aos soldados aquartelados em Salvador e aos escravos empregados pelo Celeiro Público. Essa era também a ração dos presos pobres das cadeias da cidade", informa Barickman. Muita farinha, para os exíguos seis quilos anuais dos dias atuais.

O que comem, hoje, os baianos mais pobres no lugar da farinha? Conversas com uma fonte credenciada – que conhece bem a periferia da Feira de Santana – indicam que os alimentos processados se sobrepõem à farinha de mandioca e ao feijão. Macarrão instantâneo, biscoitos, bolachas, lanches e salgadinhos incorporaram-se à dieta dos mais pobres. E vem contribuindo para o impressionante aumento da obesidade e do sobrepeso na última década. A migração do campo para a cidade é coisa antiga. Foi intensa até os anos 1980. De lá para cá nasceram os filhos desses migrantes, já com perfil mais urbano. Periférico e pobre, mas urbano.

Mudaram-se também os hábitos, sobretudo em função da correria imposta pelo trabalho, que favorece as refeições prontas. Daí o declínio do consumo da farinha. Hoje, a paçoca – farofa de carne-seca desfiada –, o pirão e o pé-de-moleque estão se tornando produtos sofisticados, oferecidos em restaurantes caros. Até a farinha de mandioca – Quem diria – está se tornando gourmet. Apesar do consumo em queda...

É São João, apesar da pandemia

André Pomponet - 22 de junho de 2020 | 20h 50

O inverno começou com chuva aqui na Feira de Santana. O sol pouco apareceu desde sábado e, quando o fez, estava sempre cercado de nuvens. O costumeiro tem sido as nuvens plúmbeas e cor de aço rolando pelo céu da cidade. Sob elas, uma luz pálida, cinematográfica. Às vezes – sobretudo à noite – a garoa se desprende, encobrindo a cidade com uma cortina prateada. Sob as sombras, a chuva que a luz avermelhada dos postes reluz se acumula em poças miúdas sobre o calçamento lúcido. Nos intervalos da chuva, as nuvens avermelhadas correm por detris das torres metálicas do centro da cidade com suas lâmpadas vermelhas, tristonhas, que piscam, melancólicas. São o estrépito e o colorido dos fogos, esporádicos, espantam um pouco a monotonia que paira, pesada, noite afora. Nesses momentos que se resgata a lembrança de que o São João se aproxima, mesmo com a pandemia e suas apreensões e incertezas. Apesar das recomendações médicas contrárias, tudo indica que, amanhã (23), haverá o milho, o amendoim e o licor junto às fogueiras acesas. Pelas ruas, vi lenha sobre calçadas, as escassas árvores mutiladas. Apesar das profundas tristezas desses tempos – crises política, econômica e de saúde pública entrelaçando-se – risos, vozes e gritos ressoam em muitas ruas feirenses. Afinal, é muito difícil manter as pessoas em casa durante tanto tempo. Sobretudo porque, no Nordeste, todo mundo sempre tem grandes lembranças das festas juninas. Quem não foi feliz nessa época? As recordações imediatas são, sempre, da infância distante, das ingênuas cerimônias da queima de fogos, dos forrões antigos, inesperada invocação de tempos bons. Há também as mesas fartas, a cordialidade nem sempre tão habitual e o compartilhamento dos quitutes. Em 2020 a natureza foi particularmente pródiga com o sertanejo. Que chove com regularidade desde janeiro e, a partir de março, as precipitações ocorreram na medida exata para garantir fartura já agora, no São João. Quem planta esfrega as mãos, ansioso, como Fabiano, a personagem de "Vidas Secas", de Graciliano Ramos, num dos capítulos mais memoráveis do romance. Há, claro, os impiedosos solavancos da economia – milhões de brasileiros perderam o emprego desde o começo do horror, em março – e os malfeitos da república de Rio das Pedras, que comemoram a borbulhar, estarecedores. Mas, quem

plantou e colheu, conta com essa compensação. Quem consome também, porque pode comprar com preços mais acessíveis durante o inverno. Sim, apesar do Covid-19, o São João e não dá para permanecer indiferente à data. Claro que toda a cautela é necessária porque a doença permanece aí, é espreira, e a crença de que "o pior já passou" é infundada. Mas, mesmo assim, é bom desejar um Feliz São João!

A (r)evolução tecnológica e o ocaso das redações

André Pomponet - 21 de junho de 2020 | 19h 55

Mês que vem completo 25 anos no jornalismo. Faz tempo: cheguei à redação do extinto Feira Hoje em busca de uma oportunidade como revisor. Tornei-me repórter. O jornal integrava o Sistema Nordeste de Comunicação, uma cadeia de jornais e emissoras de rádio e tevê. Naquela época, o Feira Hoje funcionava ali no Mar da Tranquilidade, junto com a Subaé AM e a Nordeste FM. Era diverso e muito rico aquele ambiente, que fervilhava com os grandes acontecimentos da Feira de Santana. Convivi com grandes profissionais naquela redação. Creio que ninguém pensava – e eu também não – que tudo fosse mudar tanto no intervalo de uma geração.

À época, os jornais modernizavam seu design, incorporavam tecnologia, tornavam-se mais atraentes para seus leitores. Era intenso, portanto, o esforço dos impressos para se tornar cada vez palatáveis. Note-se que buscavam modernizar-se, mas seguiam herdeiros da tradição centenária do jornalismo impresso. Nos anos seguintes, tudo aquilo ia começar a mudar. O acesso limitado da população aos computadores e à internet, no começo, retardou essas mudanças avassaladoras.

No início dos anos 2000 o boletim da Assessoria de Comunicação da Câmara Municipal – onde trabalhei – ainda era impresso e distribuído pelos gabinetes dos vereadores. Lá, porém, já surgia um embrião da transformação: praticamente todos os veículos de comunicação já dispunham de correio eletrônico (o e-mail) e era por ele que mandávamos os boletins. O tempo do papel impresso distribuído nos rádios, jornais e tevê tinha acabado. A partir dali começaram a pipocar os sites noticiosos. Junto com eles, uma mudança radical no mercado de trabalho: quem antes pelejava como empregado, com carteira assinada, tornava-se empreendedor da comunicação, corria atrás dos seus próprios clientes, às vezes desdobrando-se na comunicação e no comercial. Imagino que a jornada de trabalho se ampliou e, em muitos casos, o rendimento minguou.

Essas mudanças alvejaram em cheio o jornal impresso. Mídia mais cara – e mais vinculada àqueles que tem melhor padrão educacional –, retardatária em tempos de vertiginosa circulação de informações, esses veículos até seguiram sobrevivendo, ancorando-se na credibilidade e na qualidade de suas notícias. Só que isso custa caro e, ao longo dos anos, foi entusiasmando cada vez menos os anunciantes.

Obviamente, o fenômeno não é feirense e se espalha mundo afora, mas com repercussão bem sensível por aqui. Sou do tempo em que, aos domingos, os jornais impunham-se pelo conteúdo impressionante: mais de uma centena de páginas entusiasmava o leitor que, em casa ou nas bancas, convencia-se de que atravessaria o domingo imerso na leitura.

Aquele impresso conectava-o às cercanias de suas cidades e, também, aos grandes acontecimentos mundiais. Quem produzia tanta informação? Fervilhantes redações – as dos principais jornais abrigavam centenas de jornalistas – que integravam e completavam a formação de muitos neófitos. Cheguei quando a tecnologia já enxugava redações, desempregando muitos jornalistas. Mesmo assim, considero a redação do Feira Hoje uma das maiores escolas – formais e informais – que

tive a oportunidade de conhecer. Naquele começo de era pós-analógica as interações eram muito ricas e a convivência, mais fraterna. Muitas vezes, o expediente era espichado com farras inesquecíveis. Nelas, eu seguia aprendendo. Aquela lógica de redação acabou sepultada pela tecnologia. A convivência e o aprendizado orbitam hoje sob uma nova dinâmica. Atualmente, em muitos casos, a velocidade se sobrepõe à qualidade. E também à profundidade: o empacotamento de notas curtas, muitas vezes confusas, emburrece quem escreve e quem lê. Há notícias e há notícias: muitas exigem investigação, profundidade e, obviamente, textos mais longos. Reduzir a realidade a notas telegráficas e renunciar ao conteúdo é abraçar a forma burra.

Produtos do gênero dispensam as redações e qualquer sofisticação intelectual: basta um aparelho qualquer conectado à internet e uma nota curta digitada até num teclado de celular. Sempre cultivei a convicção de que a redação é o habitat do jornalista. Assim como o atelier o é para o artista ou a oficina o é para o artesão. É claro que a atuação atomizada e digital traz aprendizado, conhecimento. Mas as redações –passei por outras desde o Feira Hoje também – trazem o traquejo, a vivência mais intensa, a formação num sentido muito mais amplo.

É uma espécie de iniciação. A morte das redações, porém, parece irrevogável. É que as mudanças tecnológicas produziram um modelo novo de empresas de comunicação. Proliferam as micro e pequenas organizações, sem grande fôlego financeiro, com atuação atomizada e, em alguns casos, muito segmentada. Há, claro, as grandes corporações que sobreviveram como exceção. Mas, mesmo nessas, a tecnologia reconfigurou as redações.

Não resvalo, porém, para uma velhice caturra, refém do passado saudoso. Vejo que a era digital também trouxe mais facilidades e, até mesmo, mais democracia à comunicação. Há infinitas alternativas, possibilidades. Isso, porém, é objeto para um outro artigo...

Godofredo Filho e a visita de Manuel Bandeira à Bahia

André Pomponet - 15 de junho de 2020 | 18h 31

"Nunca vi uma cidade tão caracteristicamente brasileira como a 'boa terra'. Boa terra! Isso mesmo. A gente mal pisou na cidade baixa e já se sente tão em casa como se ali fosse a grande sala de jantar do Brasil". Essas foram as primeiras impressões do poeta Manuel Bandeira sobre Salvador, numa visita à cidade, na primeira metade do século XX. Na capital baiana, o poeta dedicou-se às igrejas – visitou uma porção delas – e registrou, em uma crônica batizada, singelamente, de "Bahia", aspectos urbanísticos e arquitetônicos do centro histórico. Quem lê a crônica – publicada, originalmente, no livro "Crônicas da Província do Brasil", de 1937 – impressiona-se com o conhecimento arquitetônico e as detalhadas descrições do poeta. Mas, quem conhece sua trajetória não se espanta: entre 1903 e 1908 Manuel Bandeira frequentou a Escola Politécnica, em São Paulo. Pretendia tornar-se arquiteto, mas a tuberculose frustrou suas pretensões, forçando-o a uma longa temporada de cura na Suíça. Em Salvador Manuel Bandeira entusiasmou-se com o poeta feirense Godofredo Filho, seu anfitrião naquela visita: "Foram dias de tocante contemplação desses em que andei pelas praças, ruas e becos da Bahia em companhia do guia mais inteligente e mais solícito que se me podia deparar: Godofredo Filho". O poeta dedicou um longo parágrafo à culinária baiana, que o encantou. Godofredo Filho também figura como anfitrião nessas incursões gastronômicas: "Godofredo me levou com mistério à cozinha modesta onde a preta gorda Eva preparava, com a simplicidade do trivial mais fácil, as mais estupendas misturas de dendês e pimentas queimadas que já provei em minha vida", extasiou-se Bandeira. Adiante, ele esmiúça o ritual: "Era passar lá às 9 da manhã e encomendar: peixada de moqueca, ou vatapá, ou caruru, ou efê",

ou galinha de xinxim”, menciona, o que deve ser o consagrado xinxim de galinha. Segue a descrição: “Quando se voltava ao meio-dia encontrava-se um prato cheiroso e complicadíssimo que parecia exigir um mês ao menos de manipulação”. Na sequência do texto Manuel Bandeira dedicou-se a descrever, com minúcias, as igrejas de Salvador. E vai além da mera descrição, enriquecendo o conteúdo com detalhes históricos que absorvem o leitor e cultivam o interesse pela fascinante primeira capital do Brasil. Aqui e ali, ele ressalta a manutenção de características coloniais em muitos casarões do centro histórico. Quase no fim do texto, Manuel Bandeira reconhece a contribuição do poeta feirense às suas incursões: “Godofredo Filho me levou a quase todas as velhas igrejas da Bahia, bisbilhotando nas sacristias e desvãos escusos para descobrir pedras interessantes”. Na sequência, o poeta pernambucano discorre sobre algumas imagens encontradas nas antigas igrejas de Salvador. Anos depois de acompanhar Manuel Bandeira, Godofredo Filho tornou-se diretor do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o IPHAN, cargo ao qual permaneceu vinculado durante décadas. Nasceu aqui na Feira de Santana em 26 de abril de 1904 e estudou Filosofia e Arte Brasileira na então Universidade da Bahia – embrião da Universidade Federal da Bahia – em Salvador. Exerceu o magistério, mas se notabilizou defendendo o patrimônio arquitetônico da Bahia e Sergipe. Contribuiu para o tombamento de igrejas, solares, capelas e sítios nos dois estados nordestinos. Em 1953, seus esforços renderam uma distinção: junto com o escritor Sérgio Buarque de Holanda e o arquiteto Lúcio Costa, representou o Brasil no Comitê Internacional de Sítios de Arte e História, da Unesco, em Paris. No site www.webgodofredofilho.ufba.br é possível encontrar 14,5 mil documentos produzidos sobre sua vida, obra e pensamento, ao longo dos seus 88 anos. Godofredo Filho faleceu em 1992 e foi sepultado em Salvador. Em 2004 – no centenário do seu nascimento – a Câmara Municipal trasladou seus restos mortais para a Feira de Santana. Trabalhando no legislativo feirense à época, acompanhei de perto as comemorações e até viajei a Salvador para participar da cerimônia. O impulso inicial para a preservação do patrimônio arquitetônico no Brasil foi dado na gestão Gustavo Capanema, que esteve à frente do Ministério da Educação em meados dos anos 1930. Seu chefe de gabinete era o poeta Carlos Drummond de Andrade. Legado que se perpetuou – com a atuação em escala regional de nomes como Godofredo Filho – até os dias atuais, com todas as limitações materiais sobejamente conhecidas. Hoje a preservação do patrimônio arquitetônico do País está sob ameaça, como se vê no noticiário, inclusive com algumas trágicas nomeações para o IPHAN. Triste momento para a memória de tantos que lutaram, durante décadas, pela preservação da História deste País. Entre eles, se inclui o poeta feirense Godofredo Filho.

Anterior

1

2

3

4

5

6

7

...

81

82

Próxima

[INÍCIO](#) [O TRIBUNA](#) [ANUNCIE AQUI](#) [EDIÇÃO IMPRESSA](#) [VOCÊ NO TRIBUNA](#) [FALE CONOSCO](#)
redacao@tribunafeirense.com.br

75 99151-1623

Av senhor dos passos, 407 - Sala 5, centro, Feira de Santana-BA

/Jornal Tribuna Feirense

@tribunafeirense